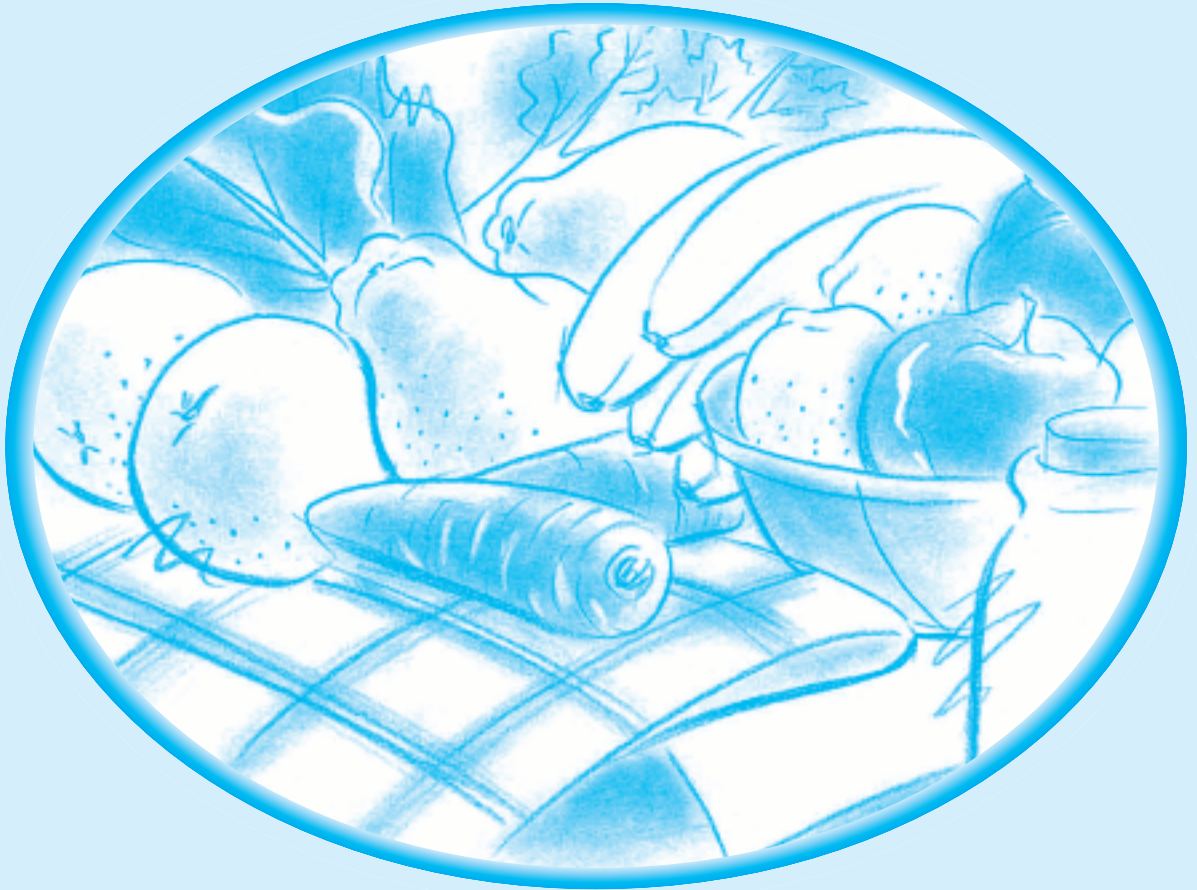
National

取扱説明書・料理集

ファイバーミキサー（家庭用）

品番 MX-X107

上手に使って上手に節電

保証書別添付

このたびは、ファイバーミキサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（☞ P.6～7）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

ミキサー

**ブラックハードチタンミクロカッターで
野菜や果物の食物繊維を
より細かくかくはんします**

- ジュースやスープを、より細かく滑らかに仕上げます。
- 水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごと摂取できます。

ミル

**乾燥した材料の粉砕や
水分の多い材料の
すりつぶしができます**

- ふりかけなどのドライメニューやマヨネーズ・ドレッシング・白身魚のすりつぶし・離乳食などのウェットメニューづくりに大活躍します。

お茶ミル

**専用のお茶ミルコップで
お茶の葉をより細かく粉砕します**

- お湯に加えて飲んだり、他の材料に混ぜて、いろいろな料理に使えます。
- さまざまな効用があると言われているお茶のカテキンのほかに、きゅうすで入れるお茶では摂取しにくい不溶性のビタミンEやカロチン、食物繊維を丸ごととれます。

もくじ

ご使用前に

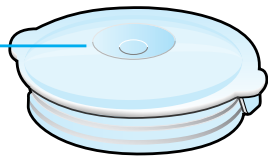
使い方

長くご愛用いただくために

各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、各部品を洗ってください。（お手入れ ☞ P.27）

ミキサー

コップふた（黄）

ミキサーコップ（容器）
●ガラス製
※気泡が入っていることがありますが、使用上差し支えありません。
※耐熱ガラスではありません。

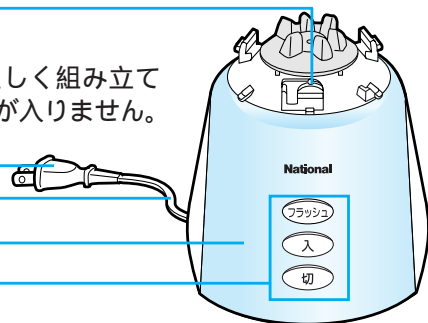
最大目盛り 約1,000ml
約800ml
約600ml
約400ml
最少目盛り 約200ml

ミキサーパッキン（黒）
●ミキサー専用

ミキサーカッター
（ブラックハードチタンミクロカッター）

ミキサーコップ台（黄）
●ミキサー専用

保護スイッチ
安全装置です。
各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

電源プラグ
コード
本体（基台）

スイッチ

フラッシュ
●押している間だけ回転する
（指を離すと回転は止まる。）
※ジュースが分離したときなどに使います。

分解

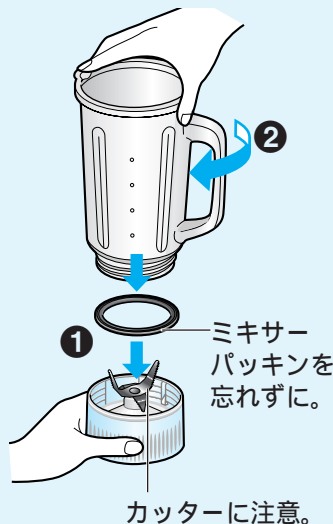
ミキサーコップ台を回して外す

組み立て

ミキサーコップを回してしっかりと締め付ける

●ミキサーパッキンを付けなかったり、締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

お願い

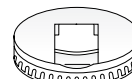
● 必ずミキサーコップ台を取り付ける。
（ミルコップ台を取り付けると、調理物が漏れる原因になります。）

ミル

ミルコップ（2個）

●ガラス製
※気泡が入っていることがありますが、使用上差し支えありません。
※耐熱ガラスではありません。

ミルパッキン（グレー）（2個）
●ミル専用

ミルカッター

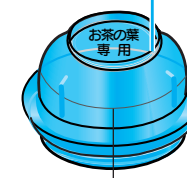
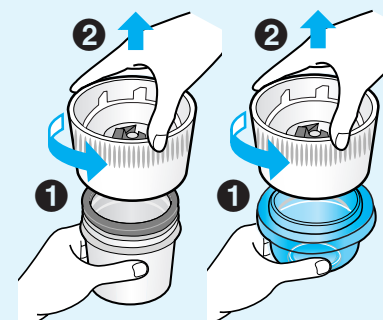
ミルコップ台（白）
●ミル・お茶ミル専用

お茶ミル

お茶ミルコップ（緑）
●お茶の葉専用

最大目盛り線

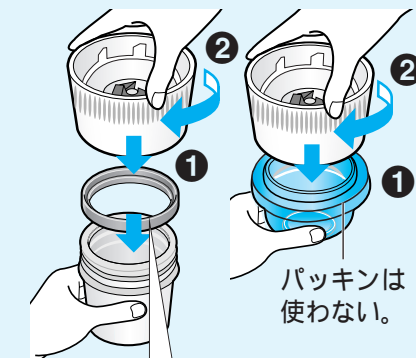
付属品

● ミルコップふた（2個）

● へら付きブラシ（1本）

分解

ミルコップ台を回して外す

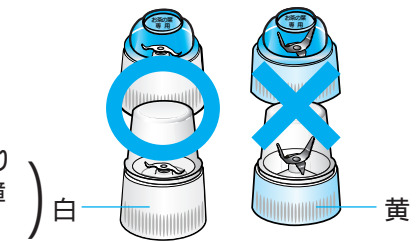
組み立て

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

●締め付けが足りないと調理物が漏れます。
●お茶ミルコップが傾いているとカッターでお茶ミルコップが傷付きます。

ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む。

（正しくはめ込まないと液体が漏れます。）

お願い

●必ずミルコップ台を取り付ける。
（ミキサーコップ台を取り付けると、モーター故障の原因になります。）

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 警告　この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

     この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

  この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

けがを防ぐために

カッターが高速回転します！

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
- カッターを露出したままで運転しない

接触禁止

- 運転中にコップふたを開けたり、ミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない

コップふた　お茶ミルコップ　ミキサーコップ　ミルコップ　カッター　本体　コード　電源プラグ

を防ぐために

水ぬれ禁止

- 水につけたり、水をかけたりしない
  本体内蔵の電気部品に水が入ります。

分解禁止

- 絶対に分解・修理・改造は行わない
  ➡ 修理（消耗部品の交換は除く）などは販売店にご相談を。

- コード・電源プラグを破損するようなことはしない

  傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
  ➡ 修理は、販売店にご相談を。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない
  たこ足配線などで定格を超えると発熱する原因になります。

- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る
  湿気などで絶縁不良の原因になります。
  ➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
  ●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。

ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

注意

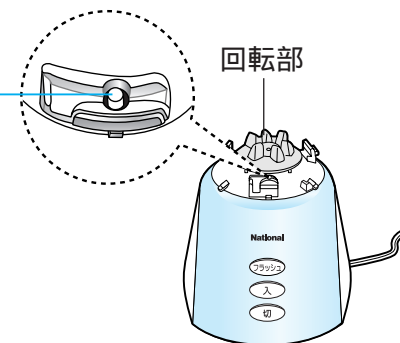
けがを防ぐために

カッター・回転部にご注意を！

- 運転中にミキサーコップ・コップふた・ミルコップ・お茶ミルコップの取り付け・取り外しは行わない
  ●途中で材料を加える場合は、スイッチを切る。
- 保護スイッチを細い棒などで押さない
  保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します。

回転部

接触禁止

- カッターは鋭利なため、直接手を触れない

取り扱いは電源プラグを抜いてから！

- スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする

電源プラグを抜く

- 部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く
  ●カッターの回転が止まってから、コップ台を本体から外す。

次の点にもご注意を！

- 60℃以上の熱い材料をミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップに入れない
  吹きこぼれによるやけどや、ミキサーコップ・ミルコップが割れることがあります。
- 運転中に移動させない
- 不安定なところで使わない

感電・発火を防ぐために

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

電源プラグを抜く

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

ミキサーを使う

下ごしらえ

やわらかい材料は 2～3cm角に切る

かんきつ類（皮をむいて子房に）　**りんご**（皮をむいてしんを取る）

かたい材料は 1cm角に切る

にんじんなど（皮をむく）

（大きいとうまくかくはんできないことがあります。）

葉菜類はよく洗い 2cm角に切る

- **特にこまつ菜などはよく洗う。**
- **ケールは茎の太い部分を取る。**

ミキサーコップに材料を入れる

❶ **液体**（水・牛乳など）

❷ **やわらかい果物・野菜類**

❸ **かたい野菜類**（にんじんなど）

❹ **角氷**

- **必ずやわらかいものから入れる。**
（角氷・かたいものを先に入れると、カッターに引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。）

ミキサー禁止材料（例）

- **肉・魚類**

- **粘りけの強いもの・水分の少ないもの**
流動食づくり
ゆでたじゃがいも・とろろいも…など

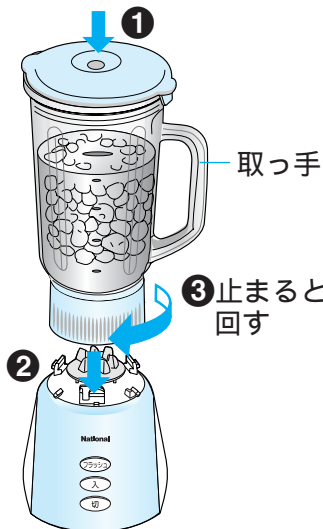
- **かたいもの**
乾燥大豆・乾物（じゃこ・干しえびなど）類・穀類・冷凍した食材（野菜や果物など）…など
かきやプラムなどのかたい種は取り除く。

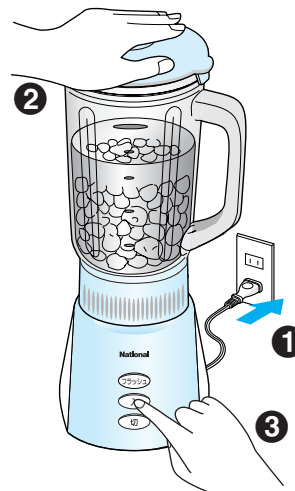
カッター破損やモーター故障の原因になります。

お願い

- **各メニューの1回に作れる量を守る。**
（量が少ない場合は、材料がふたに飛び散ることがあります。）
- **かき氷以外は必ず液体を入れてかくはんする。**
（液体がないと、空回りしてうまくできません。）
- **連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませる。**
（故障の原因になります。）
- **空運転をしない。**
（故障の原因になります。）
- **氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）以下の角氷を使う。**
（大き過ぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。また、かき氷は角氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。）

かくはんする

1 コップふたをし本体にセットする

- コップ台がセットしにくいときは位置をずらして載せ直す。

2 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら「入」スイッチを押す

※ふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出すことがあります。

3 「切」スイッチを押し ふたを外して調理物を取り出す

（かき氷の取り出し方 ☞ P.13）

使用後は 電源プラグを抜く

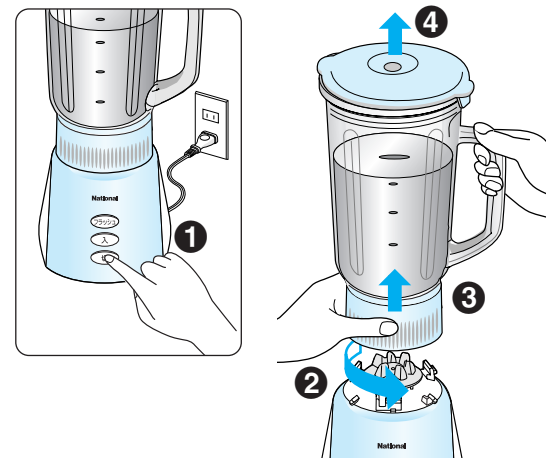
カッターが空回りしてうまくできないとき

❶ **「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。**
❷ **へらなどでかき混ぜる。**
❸ **本体に載せ、もう一度「入」スイッチを押す。**
- **直らないときは、材料を減らす。**

異常音や振動が大きいとき

- **「切」スイッチを押し、材料を減らす。**

運転が止まったとき

- **「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。**
（「モーターの保護装置について」☞ P.29）

※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって運転が止まりやすくなります。いったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

ファイバージュース

各3～4人分

- 記載量の配合を目安に、最大容量（1,000ml）以下で作る。
  ただし、牛乳を使ったメニューは、約800mlの目盛り（最大目盛りの1つ下）以下で作る。
  （泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。）
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

ミックスジュース

79kcal

❶牛乳 ………140ml
❷缶詰シロップ ……………100ml
❸みかん果肉（缶詰）…………………70g
❹もも（缶詰） …1切れ
❺パイナップル（缶詰）…………………2枚
❻角氷……75g（5個）

40～60秒かくはん

ストロベリージュース

52kcal

❶牛乳 ………150ml
❷水 ……………50ml
❸砂糖 ………大さじ1
❹いちご………200g（へたを取る）
❺角氷……75g（5個）

40～60秒かくはん

こまつ菜りんごジュース

❶牛乳 ………240ml
❷りんご …中1/2個（100g）
❸こまつ菜 …120g
❹角氷 …75g（5個）

59kcal

1分30秒～2分かくはん

バナナジュース

❶牛乳 ……250ml
❷バナナ ………2本（200g）
❸角氷 …75g（5個）

86kcal

40～60秒かくはん

おいしく飲むためには

新鮮な材料を使い、作りたてを飲む！
時間がたつと、栄養価・色・味ともに本来の魅力が減ってしまいます。
作り過ぎたときは、ヨーグルトやはちみつなどを加えて製氷皿に入れて凍らすと、ひと口シャーベットに変身します。

味見をして、効能を損なわない程度にアレンジ！
少し甘くするなら、果物を増やしたり、はちみつを少量加えましょう。

栄養価の高い食品を加えてみる！
牛乳・豆乳・プレーンヨーグルト・乳酸飲料などを加えると、栄養価・味ともに充実します。

にんじん・りんごジュース

57kcal

❶牛乳 ………200ml
❷水 …………100ml
❸りんご ……中1/2個（100g）
❹にんじん …中1/2本（100g）
❺角氷……75g（5個）

1分30秒～2分かくはん

材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物（キウィ、パイナップル、メロン、パパイヤなど）と乳製品（牛乳、ヨーグルトなど）を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。
※レモンを加えると、苦みが抑えられます。

ケール・りんごジュース

17kcal

❶水……………250ml
❷りんご ……中1/2個（100g）
❸ケール…………50g
❹角氷……75g（5個）

約2分かくはん

トマト・オレンジジュース

42kcal

❶水 …………100ml
❷トマト ……大1個（150g）
❸オレンジ……中1個（200g）
❹砂糖 ………大さじ2
❺角氷……75g（5個）

20～30秒かくはん

黒酢みかんジュース

❶黒酢 ……大さじ1
❷はちみつ…大さじ1/2
❸みかん ……中4個（400g）
❹角氷 …75g（5個）

55kcal

1分30秒～2分かくはん

フルーツ豆乳

❶豆乳 ……300ml
❷グレープフルーツ……1/2個（100g）
❸もも …………1個（200g）
❹角氷 …75g（5個）

77kcal

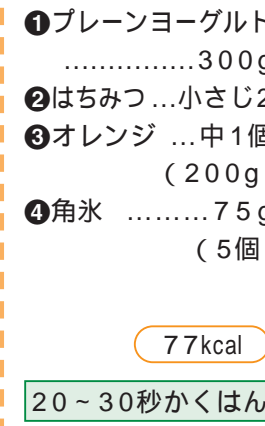
40～60秒かくはん

スイートポテトミルク

❶牛乳 ……300ml
❷りんご……中1/2個（100g）
❸さつまいも ………正味120g
（加熱し、皮をむいて2～3cm角に切る）
❹角氷 …75g（5個）

105kcal

20～30秒かくはん

オレンジヨーグルト

❶プレーンヨーグルト ……………300g
❷はちみつ …小さじ2
❸オレンジ …中1個（200g）
❹角氷 ………75g（5個）

77kcal

20～30秒かくはん

ピーチヨーグルト

67kcal

❶プレーンヨーグルト ……………300g
❷もも ……………1個（200g）
❸角氷……75g（5個）

20～30秒かくはん

シェイク・フローズンドリンク・スムージー

各3～4人分

- 必ず記載量で作る。
  ※多かったり少なかったりするとうまくできません。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。
  （空回りするとき ☞ P.28）
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

フローズンオレンジ

51kcal

❶オレンジジュース……200ml
❷ガムシロップ……45ml
❸角氷…210g(14個)

15～30秒かくはん

バニラシェイク

153kcal

❶牛乳……300ml
❷卵黄……1個分
❸砂糖……大さじ3
❹バニラアイスクリーム……130g
（スプーンで小さく分けてミキサーコップに入れる）
❺角氷……120g(8個)

10～20秒かくはん

フローズンプラム

❶梅酒……250ml
❷角氷 210g(14個)

98kcal

15～30秒かくはん

フローズンホワイト

❶乳酸飲料（カルピス）……120ml
❷水……130ml
❸角氷 210g(14個)

72kcal

15～30秒かくはん

バナナシェイク

161kcal

❶牛乳……220ml
❷卵黄……1個分
❸砂糖……大さじ1
❹バナナ……1本(100g)
❺バニラアイスクリーム……170g
❻角氷……120g(8個)

30～50秒かくはん

ブルーベリー・ヨーグルトスムージー

56kcal

❶牛乳……100ml
❷ヨーグルト…100g
❸はちみつ…小さじ2
❹ブルーベリー（生）……100g
❺角氷…150g(10個)

※スムージーは野菜や果物を使ったシャーベット状のジュースのことです。

15～30秒かくはん

冷菓

アイスクリーム・ジェラート

各4人分

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 材料・器（グラス）は、あらかじめ冷蔵庫（約5℃）で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーコップの水分・油分をよくふいてから使う。
  ※水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

かき氷

1～2人分

- 必ず記載量で作る。
  ※多かったり少なかったりするとうまくできません。
- 家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角（約15g）の角氷を使う。
  ※市販の氷は大きくかためのため、カッターが折れる原因になります。また、氷が小さ過ぎると、うまくかくはんできません。
- よく凍った氷を使う。
  ※溶けかけた氷は、うまくかくはんできません。
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

バニラアイスクリーム

259kcal

❶ホイップ用生クリーム……200ml
❷卵……1個
❸砂糖……30g
❹バニラエッセンス……少々

40～60秒かくはん

金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3～4時間冷やし固める。

- かくはん時間は、生クリームの種類・温度により多少異なります。

りんごジェラート

67kcal

❶白ワイン…大さじ2
❷レモン汁…大さじ3
❸りんご……中3/4個(150g)
❹砂糖……40g

40～60秒かくはんし、冷やし固める

- 冷凍庫で冷やし固める途中で、1～2時間おきにフォークなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感が良くなります。

かき氷

0kcal

角氷……150g(10個)
（お好みにより、かき氷のみつなどをかける。）

氷を砕く音がしなくなるまで（約10秒）かくはん

かき氷を作るときのポイント

- 「フラッシュ」スイッチは使わない。
  ※氷が引っ掛かって止まることがあります。
- 氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。

取り出し方

- かき氷はへらで周囲の氷を落としてから、器に移す。

続けて氷を作るとき

- かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
  ※氷が残っているとうまくかくはんできません。

スープ

各3～4人分

- **必ず記載量以下で作る。**
  ※量が多いとあふれることがあります。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- **加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。**
  ※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- **エネルギー（カロリー）は1人分の目安。**
- **豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。**

コーンスープ　105kcal

スイートコーン ……………1缶（正味300g）
Ⓐスープ（固形スープ1個を湯で溶く）…700ml
バター ……………………………10g
薄力粉 ……………………………大さじ2
Ⓑ砂糖・塩・こしょう …………各少々
豆乳 ……………………………50ml
クルトン …………………………適量
（食パンをさいの目に切り、サラダ油で揚げる）

1.かくはん
- スイートコーンと冷ましたⒶのうち**200mlをミキサーコップに入れて、約2～4分かくはん**する。

2.調理
- なべにバターを溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
- Ⓐの残りを少しずつ加え、だまができないように手早くかき混ぜる。
- 1を加えて煮立たせ、Ⓑで味を調える。

3.仕上げ
- 器に注いで豆乳を流し、クルトンを浮かせる。

ほうれん草と米のスープ

ほうれん草（ざく切り）……………1/2束
玉ねぎ（薄切り）……………中1/2個（100g）
米 …………………………………50g
Ⓐスープ（固形スープ1個を湯で溶く）…700ml
バター ……………………………10g
Ⓑ豆乳 ……………………………50ml
Ⓑ卵黄 ……………………………1個
塩・こしょう ………………………各少々

1.下ごしらえ
- ほうれん草はよく洗い、土を取る。

2.調理
- なべにバターを入れて、玉ねぎをしんなりとするまでいため、ほうれん草を加えてさっといためる。
- 次に米とⒶを加え、沸騰したら弱火で約20分煮る。

3.かくはん
- 2を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、**約2～4分かくはん**する。

4.仕上げ
- 3をなべに移して煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。
- 器に注いでよく混ぜ合わせたⒷを流し入れる。

かぼちゃスープ

玉ねぎ（薄切り）……………中1/4個（50g）
バター ……………………………10g
かぼちゃ …………………………正味250g
（皮と種を取り、2～3cm角に切る）
Ⓐスープ（固形スープ1個を湯で溶く）…500ml
豆乳 ……………………………100ml
Ⓑ砂糖・塩・こしょう …………各少々
クラッカー（砕いておく）…………適量

1.調理
- なべにバターを入れて玉ねぎをいため、かぼちゃを加えていためる。
- 次にⒶを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。

2.かくはん
- 1を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、**約1分かくはん**する。

3.仕上げ
- 2をなべに移して煮立たせ、豆乳を加えてⒷで味を調える。
- 器に注いでクラッカーを浮かせる。

赤パプリカとトマトのガスパチョ

赤パプリカ ……………………3個（300g）
にんにく …………………………1片
玉ねぎ（薄切りにしてさらしておく）…中1/4個（50g）
トマト（皮をむいておく）…………2個（200g）
レモン汁 …………………………大さじ2
オリーブ油 ………………………大さじ1 1/2
塩 …………………………………小さじ1
こしょう …………………………少々
モッツァレラチーズ（角切り）……適量
バジルの葉 ………………………適宜

1.調理
- 赤パプリカは2等分して皮が黒くなるまで焼く。ボウルに入れてラップで覆い、しばらく置いたあと、種と皮を取り除く。
- にんにくは皮をむいて熱湯で約10秒ゆでる。
- トマトは1個をさいの目に切り（飾り用）、種と汁気は取っておく。もう1個は2～3cm角に切る。

2.かくはん
- 赤パプリカ、にんにく、玉ねぎ、飾り用以外のトマト、レモン汁、オリーブ油、塩、こしょうをミキサーコップに入れて、**約1～2分かくはん**する。

3.仕上げ
- 冷蔵庫で冷やし、飾り用トマト、モッツァレラチーズ、バジルの葉を浮かせる。

※ガスパチョはスペインの代表的な冷製スープで「飲むサラダ」とも言われています。

スープ

ヘルシーメニュー

ごぼう風味のヴィシソワーズ

じゃがいも …………中1個（150g）
ごぼう …………30g
玉ねぎ（薄切り）…………中1/4個（50g）
バター …………20g
Ⓐスープ（固形スープ1個を湯で溶く）…500ml
いりごま …………適宜

1.調理

- じゃがいもは4等分して薄切りにし、水にさらして水気を切る。
- ごぼうは、皮をこそげて輪切りにする。
- なべにバターを入れて玉ねぎをよくいため、Ⓐを加える。
- 次にじゃがいもとごぼうを加えて、煮立ったらあくを取り、ごぼうがやわらかくなるまで弱火で煮る。
（水分がなくならないよう注意する。）

2.かくはん

- 1を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、**約1〜2分かくはん**する。

3.仕上げ

- 冷蔵庫で冷やし、お好みでいりごまをふる。

※ヴィシソワーズはじゃがいもなどの冷製ポタージュのことです。

あさりと野菜のポタージュ

あさり …………200g
水 …………700ml
じゃがいも …………小2個（200g）
（皮をむき、6〜8等分に切る）
白ねぎ（小口切り）…………1/2本（70g）
にんじん（いちょう切り）……中1/2本（100g）
塩・こしょう …………各少々

1.下ごしらえ

- なべにきれいに洗ったあさりと水を入れ、ふたをして加熱する。あさりの口が開いたら、ざるでこして、汁と具に分ける。
- 飾り用に貝を8個取っておき、残りの貝から身を取り出す。

2.調理

- なべにあさりの汁、あさりの身、じゃがいも、白ねぎ、にんじんを入れ、野菜が完全にやわらかくなるまで煮る。

3.かくはん

- 2を冷まし（約60℃以下）ミキサーコップに入れて、**約1〜2分かくはん**する。

4.仕上げ

- 3をなべに移して煮立たせ、塩、こしょうで味を調える。
- 器に注いで飾り用の貝を浮かせる。

直径約18cm・深さ約3cmの耐熱皿（1皿分）

- **必ず記載量で作る。**
※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- **加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。**
※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- **エネルギー（カロリー）は1皿分および1切れ（8等分）の目安。**

豆腐レアチーズケーキ（あんずソース添え）

❶プレーンヨーグルト …150g
❷砂糖 …………50g
❸レモン汁 …大さじ1
❹クリームチーズ …100g
❺絹こし豆腐 …200g
粉ゼラチン …………5g
（水（大さじ2）でふやかし、レンジで約30秒加熱して溶かす）

1.下ごしらえ

- クリームチーズは2〜3cm角に切り、耐熱皿に載せてレンジで約30秒加熱し、やわらかくする。
- 豆腐はクッキングペーパーを敷いた耐熱皿に載せ、レンジで約1分30秒加熱し、軽く水気を切る。

2.かくはん

- （❶〜❺の番号順に）材料をミキサーコップに入れ、**約30〜50秒かくはん**する。

途中で一度「切」スイッチを押し、ふちに付いている生地をへらなどでかき落とす。

- 溶かしたゼラチンを加え、**約10秒かくはん**する。

3.冷蔵庫で冷やす

- 器に2の生地を流し、表面を平らにして**冷やし固める**。
※お好みであんずソースをかける。

【あんずソースの作り方】

- ミキサーコップにあんずのシロップ煮（缶詰）正味170gとシロップ約70mlを入れ、**約10〜20秒かくはん**する。

4人分

- **必ず記載量で作る。**
※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- **加熱調理した材料は、約60℃以下に冷ましてからかくはんする。**
※材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
- **エネルギー（カロリー）は1人分の目安。**

枝豆豆腐

絹こし豆腐 ……100g
枝豆 …………100g
だし汁…………200ml
Ⓐ くず粉 …………40g
Ⓐ 薄口しょうゆ…小さじ1
Ⓑ だし汁…………100ml
Ⓑ みりん …………小さじ1
Ⓑ 薄口しょうゆ…大さじ1

1.下ごしらえ

- 枝豆をゆでる。

2.かくはん

- 枝豆とだし汁をミキサーコップに入れ、**約1〜2分かくはん**する。
- さらに豆腐を崩しながら入れ、Ⓐを加え、**約30秒かくはん**する。

3.調理

- 2をなべに入れて弱火でかき混ぜながら、とろみが付くまで加熱する。
- 器に入れて冷まし、冷蔵庫で冷やす。

4.仕上げ

- 別のなべにⒷを入れひと煮立ちさせて、冷ます。
- 冷蔵庫から取り出した3にかける。

枝豆のほかにコーンやにんじんでもおいしくいただけます。

ミルを使う

下ごしらえ

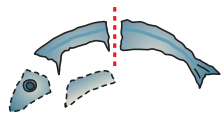
水分のある材料は
フライパンや電子レンジで
水分を飛ばして冷ます

ちりめんじゃこ・桜えび
大豆など

長い材料は
1cmの長さに切る

乾燥わかめなど

乾燥小魚は
頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切る

煮干しなど

ミル禁止　材料（例）

● **ドライフルーツ**
レーズン・プラム…など

● **たくあん・肉類など**
繊維や筋の多いもの

カッターに材料が引っ掛かって回りません。

● **肉のすり身**
● **水分を加えない野菜のペースト**

※水分を加えると調理できます。

カッターが空回りします。

● **かたいもの**
うこん・氷砂糖・黒砂糖
魚の骨・皮・頭・
生大豆…など

故障の原因になります。

● **ゆで卵・野菜のみじん切り**

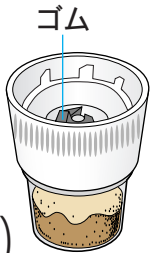
均一にできません。

● **ピーナッツなど油分の出るもの**
● **昆布**

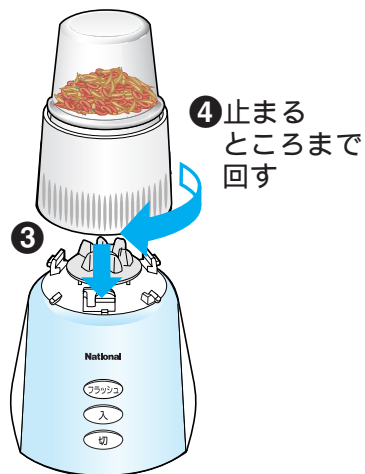
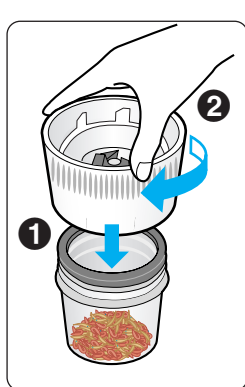
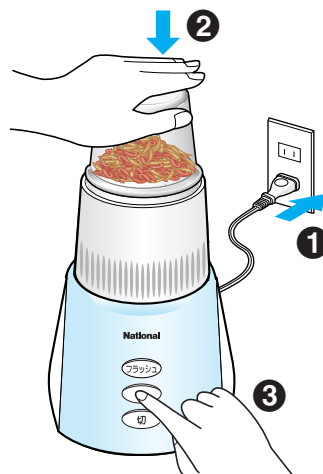
うまく粉砕できません。

お願い

- **各メニューの1回に粉砕できる量を守る。**
- **連続して使うときは1分ごとに、2分以上休ませる。**
  （故障の原因になります。）
- **空運転をしない。**
  （故障の原因になります。）
- **「切」スイッチを押し、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さない。**
  （回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）
- **乾物類の粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。**
- **ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わない。**
  （パッキンが外れやすくなります。）
- **ミルコップは冷凍庫に入れない。**
  （コップにひび割れができたり、ふたが劣化します。）

ゴム

粉砕する

1 ミルコップに材料を入れ ミルコップ台を締めて本体にセットする

●コップ台がセットしにくいときは位置をずらして載せ直す。

2 電源プラグを差し込み ミルコップを押さえながら「入」スイッチを押す

●回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 「切」スイッチを押し 調理物を取り出す

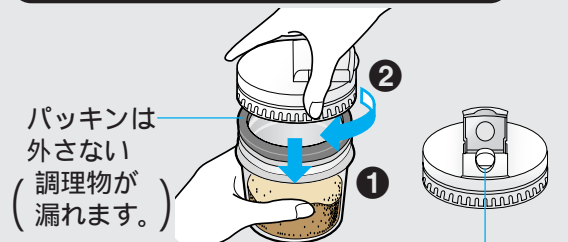
使用後は **電源プラグを抜く**

異常音や振動が大きいとき

●「切」スイッチを押し、材料を減らす。

運転が止まったとき

●「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」☞ P.29）

ミルコップふたを取り付けるとき

●とろみのあるものに使用すると、注ぎ口から出ないことがあります。
●ミルコップを逆さにしたり斜めにすると、注ぎ口から調理物が漏れます。

ミルを使う

ドライメニュー

各1回量　● 必ず記載量以下で作る。

乾燥わかめ

1cm長さに切り

10〜60秒粉砕

（5〜10g）

ヨードが豊富で、体温の低下を防ぎます。
煮干し、青のりと混ぜてふりかけやお茶漬けに。

いり白ごま

5〜10秒粉砕

（10〜20g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
白あえやおひたしに。

いり黒ごま

5〜10秒粉砕

（10〜20g）

鉄分が豊富です。
貧血気味の方に。
おひたしやジュースに。

いり大豆（きな粉）

30〜60秒粉砕

（5〜50g）

「畑の肉」とも呼ばれ、良質なたんぱく質が豊富です。
きな粉もち、おはぎなどの和菓子に。

煮干し

頭と腹わたを取り除く
（大きいものは半分に切る）

だし　30〜60秒粉砕
ふりかけ　10〜30秒粉砕

（5〜30g）

骨をつくるカルシウムが豊富です。
みそ汁のだし、ふりかけに。

玄米・発芽玄米

30〜60秒粉砕

（5〜20g）

精白米よりビタミンB1が豊富です。
スープに。

乾燥わかめ・いり白ごまを使って

いり大豆（きな粉）を使って

玄米を使って

じゃこカレーふりかけ （1回分）

乾燥わかめ……………5g
いり白ごま ……大さじ1
ちりめんじゃこ ……10g
砂糖………………小さじ1
カレー粉………小さじ1/2

下ごしらえ

● ちりめんじゃこはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
● 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10〜20秒粉砕

えびふりかけ （1回分）

ちりめんじゃこ ……10g
桜えび ……………………5g
乾燥わかめ ……………5g
いり白ごま・青のり
……………各大さじ1

下ごしらえ

● ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
● 乾燥わかめは1cmの長さに切る。

すべての材料を10〜20秒粉砕

877kcal

豆乳羹（かん） （15cm×20cmの角型1個分）

● エネルギー（カロリー）は角型1個分の目安。

いり大豆 ……………適量
豆乳 ……………300ml
生クリーム ……100ml
粉ゼラチン…………10g
水 ……………………70ml
黒みつ ………………適量

いり大豆を30〜60秒粉砕

調理

❶粉ゼラチンに水を加えて煮溶かす。
❷豆乳、生クリーム、❶をよく混ぜ合わせる。
❸❷を型に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
❹切れ目を入れ、スプーンですくい分ける。
❺黒みつときな粉をかける。

73kcal

玄米スープ （3〜4人分）

● エネルギー（カロリー）は1人分の目安。

玄米（または発芽玄米）
……………………………20g
牛乳 …………………300ml
Ⓐスープ……………200ml
（固形スープ1個を湯で溶く）
塩・こしょう ………各少々

玄米を30〜60秒粉砕

調理

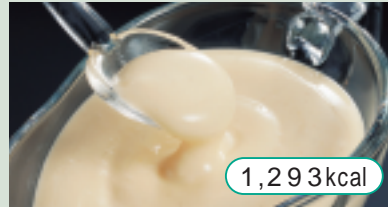
❶なべに玄米、牛乳、Ⓐを加えて煮立てる。
❷塩・こしょうを加えて味を調える。

牛乳の変わりに豆乳を使うと、ミネラルが豊富なスープになります。
（牛乳が苦手な方にもお勧めです。）

ウェットメニュー

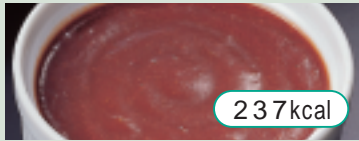
各1回量

- 必ず記載量以下で作る。
- 空回りするときは、液体（小さじ1）を加える。
- ごまなどがミルコップの内側に付いたときは、いったんスイッチを切り、ミルを本体から外して上下に振る。
- エネルギー（カロリー）は1回分の目安。

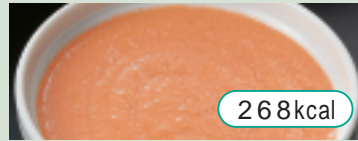
マヨネーズ

卵 ……………………………1個
酢 ……………………大さじ1 1/2
砂糖 …………………小さじ1/2
塩・こしょう・練からし…各少々
サラダ油 ……100〜130ml

❶サラダ油大さじ1と他の材料を**約5秒かくはん**し、スイッチを切る。
❷残りのサラダ油を大さじ2ずつ3回に分けて加え、**約15〜30秒ずつかくはん**する。
※かためにする場合は、さらにサラダ油大さじ1を加えて10〜20秒かくはんします。（サラダ油を加え過ぎると分離します。）

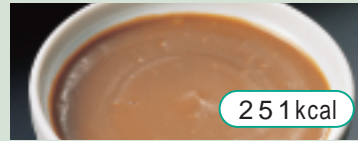
> マヨネーズを作るときは、そのつどミルコップ・コップ台の水分・油分を洗ってよくふいてからかくはんしてください。
> （水分・油分が残っているとうまくできません。）

チリソース

白ねぎ（1cm角に切る）…10g
しょうが…5g　にんにく…1/2かけ
酒・しょうゆ ……各大さじ2
ごま油 ………………小さじ2
赤とうがらし（種を取る）…1本
トマトケチャップ …大さじ4

約35秒すりつぶす

イタリアンソース

トマト60g・玉ねぎ15g・セロリ15g
（それぞれ1cm角に切る）
にんにく（薄く切る）……1枚
オリーブ油 …………大さじ2
酢 …………………………大さじ1
塩・こしょう・砂糖 ……各少々

約25秒すりつぶす

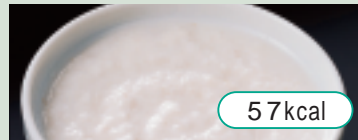
ごまだれ

白ごま ………………大さじ4
しょうゆ ……………大さじ2
砂糖 …………………大さじ1/2
みりん ………………大さじ1
だし汁 ………………大さじ3

約25秒すりつぶす

梅じそドレッシング（油なし）

梅干し ……………………10g
青じそ ……………………3枚
しょうゆ ……………大さじ1/2
酒・みりん ………各大さじ1
白ごま ………………大さじ1
だし汁 ………………大さじ3

約25秒すりつぶす

白身魚のすりつぶし

白身魚（切り身）…………40g
（煮て、骨と皮を取り除く）
だし汁 ………………大さじ2

約25秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

ほうれん草ごまあえペースト

いり黒ごま …………小さじ1/3
Ⓐ ゆでたほうれん草 ……40g
　（1cm長さに切る）
　だし汁 ……………大さじ2

いりごまを約2~3秒すりつぶし、Ⓐを加えて約10秒すりつぶす

（離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。）

トマトジャム

トマト ………中1個（100g）
（1cm角に切る）
Ⓐ 砂糖 ……………………50g
　レモン汁 ………大さじ1/2

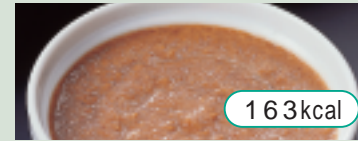
❶トマトを**約2〜3秒すりつぶす**。
❷なべに❶を移し、Ⓐを加える。
❸かき混ぜながら、お好みのとろみがつくまで弱火で加熱する。

カナッペ

（3〜4人分）

トマトジャム …………適量
フランスパン …………8切れ
Ⓐ チーズ ………………適量
　きゅうり ……………1/4本
　パセリ ………………適宜

下ごしらえ
- きゅうりは輪切りにする。

仕上げ
- トマトジャムを塗ったフランスパンにⒶをお好みで載せる。

みそだれ

青ねぎ ……………………少々
赤みそ ………………大さじ2
酢・ごま油・みりん…各大さじ1
だし汁 ………………大さじ2

約35秒すりつぶす

玄米だんご

（3〜4人分）

みそだれ ………………適量
玄米ごはん …………200g

下ごしらえ
- ごはんを温かいうちにつぶし、だんごに丸める。
- ハケなどで、みそだれをまんべんなく塗る。

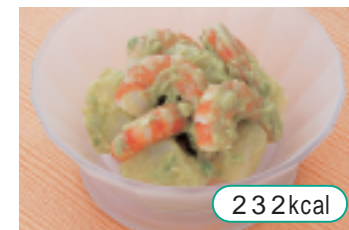
調理
- 焦がさないように、オーブントースターなどで焼く。

アボカドペースト

アボカド…………1/2個（70g）
（種を取って、皮をむき、1cm角に切る。）
卵 ……………………………中1個
薄口しょうゆ ………大さじ1/2
レモン汁 ……………大さじ1/2

約2〜3秒すりつぶす

えびのサラダ

（3〜4人分）

アボカドペースト……1回分
えび ………………………12尾
じゃがいも…小2個（200g）

下ごしらえ
- えびは皮をむき、背わたを取る。
- じゃがいもは皮をむき、ひと口サイズに切る。

調理
- えびとじゃがいもはそれぞれ塩ゆでする。
- よく冷まし、アボカドペーストと混ぜ合わせる。

（アボカドペーストは色が変わりやすいので、食べる直前に作る。）

お茶ミルを使う ●お茶の葉以外には使えません。

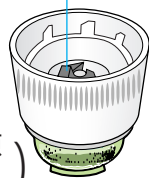
粉砕時間の目安（各1回量）

煎　茶	5～20g	60秒
玉　露	5～20g	60秒
ほうじ茶	2～10g	40～60秒
番　茶	1～ 5g	40～60秒

● 茎の多いものは茎を取り除く。
（茎が混ざっているとうまく粉砕できないことがあります。）

お願い

● 1回に粉砕できる量を守る。（左表）
● 連続して使うときは1分ごとに、2分以上休ませる。
（故障の原因になります。）
● 空運転をしない。
（故障の原因になります。）
● 「切」スイッチを押し、完全に回転が止まるまでお茶ミルコップから手を離さない。
（回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。）
● 粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
● パッキンは使わない。
（故障の原因になります。）

ゴム

粉末茶を使って ●お茶の葉はお好みに応じてお選びください。

粉末ティー
（1人分）
湯飲みに粉末茶(小さじ1/2）を入れ、お湯(150ml)を注ぎ、よくかき混ぜる。

フライ・天ぷらの衣
パン粉または天ぷら粉1カップに対し、粉末茶(大さじ1～2)を加える。

チャーハン・焼きそば
材料1人分に対し、粉末茶（小さじ1/2）を加え混ぜる。

グリーンオーレ
（1人分）
牛乳（200ml）に粉末茶（小さじ1/2）を入れ、よくかき混ぜる。

天ぷらの緑茶塩
小さめの器に粉末茶・塩（各同量）を入れ、よく混ぜる。
※天ぷらに付けていただきます。

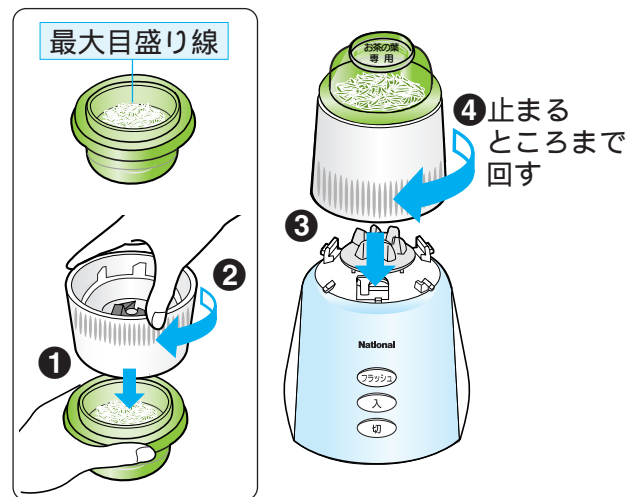
アイスクリーム・ヨーグルト
混ぜたり、トッピングとして上にかける。

ドリンクにした場合、湯飲みやグラスの底に少量の粉末が沈澱しますが、栄養素の一部ですので残さずにお召し上がりください。

お茶漬け
（1人分）
粉末茶（小さじ1/4）をふりかけ、熱いお湯を注ぐ。

お菓子
（☞ P.26）
生地に混ぜて焼き上げる。
※煎茶または玉露を使う。

粉砕する

1 お茶ミルコップにお茶を入れ
ミルコップ台を締めて本体にセットする

2 電源プラグを差し込み
お茶ミルコップを押さえながら「入」スイッチを押す

● 回転中はぐらつかないようにしっかりと押さえる。

3 「切」スイッチを押し
調理物を取り出す

使用後は 電源プラグを抜く

さらに細かくしたいとき
● 2分以上休ませて、再度粉砕する。

異常音や振動が大きいとき
● 「切」スイッチを押し、材料を減らす。

運転が止まったとき
● 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
（「モーターの保護装置について」☞ P.29）

粉末茶を使ったお菓子

直径約3cm・35〜40個分

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- お手持ちのオーブンによって温度が異なるため、様子を見ながら焼く。
- エネルギー（カロリー）は1枚分の目安。

緑茶入りクッキー

薄力粉（ふるっておく）……200g
無塩バター（室温に戻す）……100g
砂糖……80g
卵（室温に戻す）……中1個
粉末茶（煎茶または玉露）……大さじ1（7g）

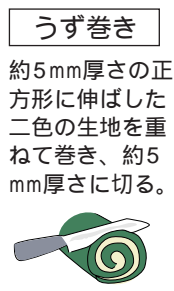
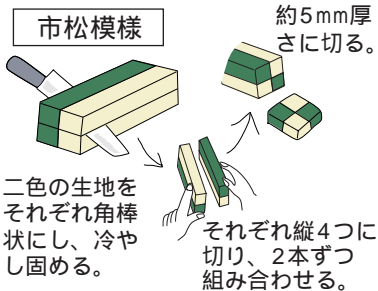
1.生地作り

- ボールにバターを入れて泡立て器などでクリーム状になるまで練り、砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽいクリーム状になるまでよく混ぜ合わせる。
- 次に溶いた卵を少しずつ加え、さらによく混ぜ合わせる。
- 薄力粉を入れ、粘りを出さないようにゴムべらで粉の残りがなくなるまでサックリと混ぜる。
- 生地の半量に粉末茶を混ぜ、二色の生地を作る。
- 好みの型にする。

市松模様

二色の生地をそれぞれ角棒状にし、冷やし固める。
それぞれ縦4つに切り、2本ずつ組み合わせる。
約5mm厚さに切る。

うず巻き

約5mm厚さの正方形に伸ばした二色の生地を重ねて巻き、約5mm厚さに切る。

2.予熱したオーブンで焼く（170℃で10〜15分）

直径約20cm・8〜12枚分

- 必ず記載量で作る。
  ※配合を変えるとうまくできないことがあります。
- エネルギー（カロリー）は1枚分の目安。

緑茶入りクレープ

薄力粉（ふるっておく）……100g
粉末茶（煎茶または玉露）……大さじ1（7g）
Ⓐ ┌卵（溶いておく）……中2個
　 │砂糖……大さじ1
　 └サラダ油……大さじ1
牛乳（温める）……300ml
バニラエッセンス……少々
バター……適量
ゆであずき・栗の甘露煮など……各適量

1.下準備

- 薄力粉に粉末緑茶を混ぜておく。

2.生地作り

- ボールに1とⒶを入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 牛乳を少しずつ加えてだまのないように混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加え、30分以上寝かせる。

3.焼く

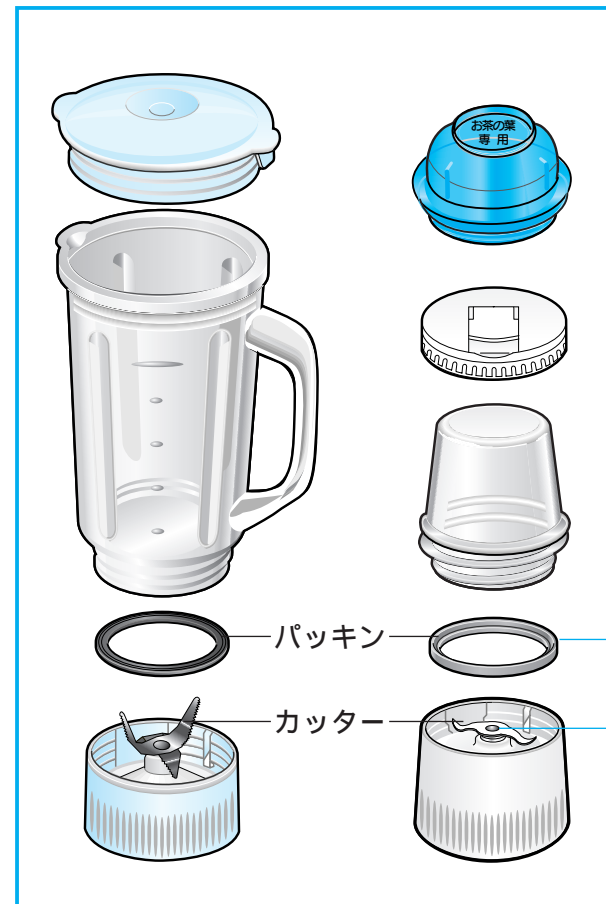
- 中火で熱したフライパン（またはホットプレート）にバターを少量溶かし、生地を玉じゃくしの7分目くらいにとって薄く均一に広げ、両面を焼く。
- 焼き上がったら冷まし、お好みでゆで小豆、栗の甘露煮などを包む。

お手入れ

お手入れするときは

- 電源プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意して行う
- 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う
  ※ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない。（表面を傷付けます。）
- 40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない
  （樹脂部品が変形したり、ミキサーコップが割れる原因になります。）

収納するときは

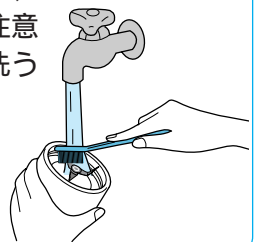
- 充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する
  ※パッキンの臭い移りが軽減されます。

ミキサー・ミル・お茶ミルコップ

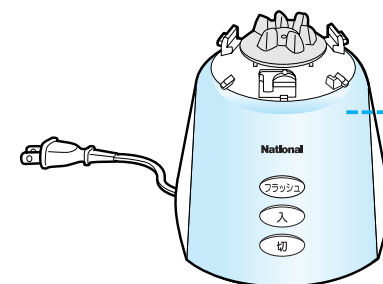
分解してスポンジで洗う

樹脂部品の変色について

コップふた・コップ台などの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。スポンジで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。使用後は早めに手入れすると、比較的よく取れます。

外して洗う

カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う

本体

よく絞ったふきんでふく

故障かな？

故障ではありません。お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここが原因	直し方
ミキサー		
空回りする	氷が多過ぎませんか？（シェイク・フローズンドリンク・スムージーなど氷の量が多いもの）	❶いったん「切」スイッチを押し、完全に回転が止まってからミキサーコップを本体から外す。❷へらなどでかき混ぜ、本体に載せてもう一度「入」スイッチを押す。➜直らないときは、材料を減らす。
ミキサー **ミル** **お茶ミル**		
スイッチが入らない／スイッチを入れても運転がすぐ止まる	本体にコップが正しくセットされていますか？	コップを止まるところまで回してセットする。
スイッチを入れても回転しない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
	材料が引っ掛かっていませんか？	材料を全部取り出して入れ直す。
使用中に運転が止まる	モーター保護装置が働いていませんか？ ●禁止材料を入れている ●材料が多過ぎる ●材料がかたい（かき氷など） ●異常音や振動が大きい	「モーターの保護装置について」に従って直す。（☞P.29）（禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く。）
調理物が漏れる	コップの締め付けが緩んでいませんか？	コップをしっかり締め付ける。
	パッキンは付いていますか？（ミキサーコップ・ミルコップ使用時）	パッキンを正しく付ける。

●運転中、「ピー」という音がすることがありますが異常ではありません。
●コップ台を振ると「カラカラ」という音がしますが異常ではありません。

モーターの保護装置について

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
次のようにして直してください。

1 「切」スイッチを押す

2 材料を半分に減らす

●かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流して取り除く。

3 「入」スイッチを押す

●回らないときは、ミキサー（ミルまたはお茶ミル）コップをセットして、もう一度「切→入」を行う。

※上記の処理をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■ 補修用性能部品の保有期間

当社は、このファイバーミキサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後5年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.28）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容

製品名	ファイバーミキサー
品番	MX-X107
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記の通り、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナル パナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル・パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル・パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル・パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

	住所	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

	住所	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

	住所	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

	住所	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

	住所	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

	住所	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

	住所	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

	住所	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

	住所	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0904

仕様

		ミキサー使用時	ミル使用時	お茶ミル使用時
電源		交流100 V　50－60 Hz 共用		
消費電力		215 W	――	――
定格時間		連続 （4分間運転、2分間停止のくり返し）	連続 （1分間運転、2分間停止のくり返し）	連続 （1分間運転、2分間停止のくり返し）
回転数		10,200回／分 （1,000ml水負荷時）	――	――
定格容量		1,000 ml	●ドライメニュー　50g （いり大豆の場合） ●ウエットメニュー　約200ml （ミルコップ2/3）	●お茶 20g （煎茶の場合）
コード長さ		1.2 m		
大きさ（約）	幅	17.3 cm	15.1 cm	15.1 cm
	奥行	20.6 cm	20.6 cm	20.6 cm
	高さ	36.0 cm	25.8 cm	22.4 cm
質量（約）		2.7 kg	1.9 kg	1.6 kg

愛情点検　長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- ミキサーコップ・ミルコップ・お茶ミルコップにひび割れなどができた。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名
品番	MX－X107	☎（　　）　－

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部

〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

VZ50-184
S0205S0